

Gnocchi Radicchio e Funghi

Ingredienti per 4 persone

240 gr di gnocchetti

350 gr di funghi porcini

300 gr di radicchio rosso

4 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva

10 gr Sale

2 spicchi d'aglio

prezzemolo q.b

Preparazione

Rosolare nell'olio l'aglio, aggiungere i funghi tagliati a fettine, salare e far cuocere per circa 15 minuti.

A cottura ultimata unire il radicchio tagliato a striscioline e far insaporire per qualche minuto.

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolarla al dente e saltarla nel sugo a fiamma vivace.

Aggiungere il prezzemolo e servire.



Massizzafferano

<http://blog.giallozafferano.it/massizzafferano/>

Ringraziamo per l'immagine : <http://www.siditalia.it/>

<http://blog.giallozafferano.it/massizzafferano/>

By Massimiliano Giacalone

